



Nel sotterraneo di "Palazzo Rubiani" (XVI° secolo) in centro a Verona, nel 2005 nasce il progetto "Cantine de l'Arena Music Brasserie", con l'intento di creare un luogo unico ed ineguagliabile, dove far convivere il senso dell'ospitalità, l'amore per la buona musica e per il buon cibo. Nel tempo questo è il risultato del nostro impegno e dei valori che ci animano: la passione per le cose buone e belle, il rispetto delle materie prime e la creatività che mettiamo in ogni nostra proposta.

Speriamo si riesca a "sentire" quanto "cuore" ci abbiamo messo in questi anni per far percepire l'atmosfera che si respira in un vero jazz club newyorkese, ma con la qualità della buona cucina italiana.



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

Antipastí

La nostra focaccina lievitata ai cereali con burratina e acciughe del Mar Cantabrico Our leavened cereal focaccia with burrata cheese and anchovies from the Cantabrian Sea (1) (4) (7) (11)	12,50
La battuta di manzo a coltello con i suoi condimenti Beef tartare with its condiments (3) (10) (4)	16,50
Il baccalà mantecato alla veneziana con crostini al cappero Venetian style creamed cod with caper croutons (1) (4) (7)	15,50
Il tagliere di salumi tipici con la nostra giardiniera di verdure A selection of local salami and ham with the homemade vegetable pickle (1)	15,50
Il culatello di Zibello d.o.p. con focaccina calda Special Zibello ham (the heart of prosciutto, sliced thin) with hot focaccia (1) (11)	19,50

Coperto/cover charge euro 4,00

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

Primi piatti

<i>La pasta e fasoí alla veneta con crostoni del nostro pane tostato</i> Pasta & bean soup with our toasted bread croutons (1) (3) (9)	11,50
<i>La zuppa di cipolla con Monte di capra dei Lessini</i> Onion soup with Lessini goat cheese (1) (7)	11,50
<i>I bigoli con le sarde</i> Homemade bigoli with sardines (1) (3) (4) (5) (8)	14,50
<i>Il pasticcio di lasagne con tastasal e "Ponk" (formaggio di capra della Lessinia)</i> Baked pasta (lasagna pie) with pork ragout and goat cheese (1) (3) (7)	14,50
<i>I maccheroncini con l'anara</i> Homemade small macaroni with duck ragout (1) (3) (9)	14,50
<i>Il nostro risotto all'Amarone della Valpolicella e zucca</i> min. 2 persone - a porzione Typical risotto cooked in Amarone red wine with pumpkin (7) (12) (min. 2 people - one portion)	17,50

Coperto/cover charge euro 4,00

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

Dalla brace

<u>LA PICANHA</u> (consigliata per due persone)	7,50
BEEF CUT TYPICAL OF LATIN AMERICAN CUISINE (recommended for two people)	l'etto
Taglio di carne di manzo tipico della cucina latino-americana. È dotato di uno spesso strato di grasso che durante la cottura, sciogliendosi, rilascia un sapore caratteristico.	
Peso medio kg. 1-1,2	
<u>cottura media o al sangue</u> (only undercooked)	
<u>LA BISTECCA ALLA FIORENTINA</u> (consigliata per due persone)	8,50
T-BONE (recommended for two people)	l'etto
Taglio posteriore della lombata. Ha nel mezzo l'osso a forma di T con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Mediamente una Bistecca pesa kg. 1-1,2	
<u>cottura media o al sangue</u> (only undercooked)	
<u>LA COSTATA DI MANZO</u>	34,50
SIRLOIN STEAK	
Parte anteriore della lombata. A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto.	
Peso medio hg. 5	
<u>cottura media o al sangue</u> (only undercooked)	
<u>IL FILETTO DI MANZO</u>	34,50
FILLET OF BEEF	
È un tipo di taglio proveniente dalla zona lombare dell'animale. La sua principale caratteristica è la tenerezza e la quasi totale assenza di grasso al suo interno.	
Il peso medio a porzione è di hg. 2,5	
<u>cottura media o al sangue</u> (only undercooked)	



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

LA TAGLIATA DI MANZO

28,50

SLICED BEEF

Ricavata dal taglio della costata senza l'osso (cube roll), viene servita incisa o a fettine.

La porzione è circa hg. 2,5

cottura media o al sangue (only undercooked)

IL GALLETTO DELLE CANTINE ALLA BRACE

19,50

OUR GRILLED COCKEREL

- *Ogni portata è accompagnata dai nostri contorni di stagione -*
(the meat is served with seasonal vegetables)